



## 2020 Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Il campione del Médoc

### Descrizione del vino:

Questa tenuta vinicola nel sud dell'Haut-Médoc fa parlare di sé da anni. Oltre il 70% del vigneto è piantato a Merlot, il che la rende un'eccezione nel Médoc. Questa elevata percentuale di Merlot produce un vino piacevole da bere rapidamente e molto morbido. Clément-Pichon è stato anche appena classificato come Cru Bourgeois Supérieur.

### Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino. Bouquet complesso con note di mora, ribes nero e liquirizia, seguite da un delicato profumo di violette e praline di cioccolato. Al palato è ricco e cremoso, con una meravigliosa pienezza e un corpo muscoloso. Finale compatto dominato dal ribes nero, con delicate note di grafite e un'astringenza leggermente farinosa.

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Haut-Médoc
<b>Produttore:</b>	Château Clément-Pichon
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0789720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Clément-Pichon

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2026-2045
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.